



Штрудла со јаболки

Штрудлата со јаболки своите корени ги влече од Австрија, но популарна е во многу земји ширум светот. Сакате да знаете зошто? Има навистина добар вкус, релативно е ефтина за правење и секој може да ја направи.



Состојки:

- 3 мали јаболки
- 1 лимон
- 1 супена лажица брашно
- 50 грама ванилин шеќер
- 1 кафена лажица морско оревче
- 1 кафена лажица цимет
- 50 грама султанки
- 3 кори за пита
- премаз за корите за пита од јајца и млеко или од путер
- шеќер во прав

Чекор 1

Исчистете ги, излупете ги и исечкајте ги јаболките. Исечкајте ги на ситни парчиња.

Ќе Ви требаат 3 мали јаболки за една штрудла или 5 големи јаболки за две штрудли.

Прелијте ги јаболките со лимонов сок за да не потемнат.

Чекор 2

Измешајте заедно ванилин шеќер, брашно, цимет и морско оревче. И истурете ја смесата врз јаболките заедно со султанки или суво грозје. Убаво измешајте ги сите состојки.

Брашното ќе помогне да се создаде густ сос во самата штрудла додека се пече.

Чекор 3

Земете една кора за пита и ставете ја на работната површина. Со четка намачкајте ја со смеса од јајца и млеко или со стопен путер за да биде леплива.

Повторете ја постапката со уште две кори за пита и време е да го ставиме филот од јаболки.

Чекор 4

Ставете ја смесата со јаболките на една страна од корите за пита и оставете малку место за да можете да ги завиткате.

Обидете се да ставите еднаква количина фил по целата должина од корите за пита за да добиете правилна форма кога ќе ги виткате.



Почнете внимателно да ги виткате кори за пита врз јаболките и продолжете да виткате додека да добиете една долга ролна кори за пита со фил од јаболки.

Подвиткајте ги отворените краеве од ролната навнатре.

Ставете ја во тавата и повторно премачкајте ја со смесата од јајца и млеко. Тоа ќе и помогне на штрудлата да добие боја при печењето.

Чекор 5

Ставете ја штрудлата во рерна и печете ја 25 минути на температура од 200 степени.

Чекор 6

Извадете ја штрудлата од рерна и оставете ја да се излади пред да ја сервирате. Попрскајте ја одозгора со шеќер во прав.

Совет

Штрудлата со јаболки буди прекрасни чувства на присност – таа е одлична и студена следниот ден, но можете да ја пробате и со други состојки за филот како што се дивите шумски плодови или крушите.

Користени производи:



Сет тави за пица



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk